

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области

«Образовательный центр с. Камышла»»

«Согласовано»

Камышлинская Районная Общественная
Организация Самарской Областной
Организации Общероссийской
Общественной Организации
"Всероссийское Общество Инвалидов"
Руководитель

От « 1 » 09 2022г.



«Утверждаю»

Директор ГБПОУ «Образовательный
центр с. Камышла»

М. М Хисматов

« 1 » 09 2022г.

Протокол заседания Педагогического
совета

От « 1 » 09 2022г. № 11

Протокол заседания Методического
объединения

От « 20 » 09 2022г. № 1



АДАптированная образовательная программа ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

профессия
16675 Повар

Код, наименование

Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (*легкая степень умственной отсталости*)

Форма обучения - очная

Квалификация выпускника – повар 2 разряда

Камышла, 2022__

Разработчики адаптированной образовательной программы профессионального обучения

*Зам. директора по УПР
Рук МО преподавателей специальных дисциплин
Педагог-психолог*

*Харразова Р. Р.
Нурутдинов А. А.
Абугалиева А. С.*

Содержание

Раздел 1. Общие положения

1.1. Нормативно-правовые основы разработки АОП ПО

1.2. Требования к поступающим

Раздел 2. Характеристика профессиональной деятельности выпускника и требования к результатам освоения АОП ПО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО

2.4. Результаты реализации АОП ПО

2.5. Трудоемкость АОП ПО

2.6. Срок освоения АОП ПО

Раздел 3. Документы, определяющие содержание и организацию процесса обучения при реализации АОП ПО

Раздел 4. Контроль и оценка результатов освоения АОП ПО

Раздел 5. Обеспечение специальных условий для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Раздел 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО

Раздел 7. Характеристика социокультурной среды образовательной организации, обеспечивающей социальную адаптацию обучающихся

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Учебный план и календарный график
2. Адаптированные программы учебных дисциплин общепрофессионального цикла
3. Адаптированные программы учебных дисциплин адаптационного цикла
4. Адаптированные программы профессиональных модулей
5. Программа адаптивной физической культуры
6. КИМ и КОС АОППО
7. Рабочая программа воспитания
8. Календарный план воспитательной работы

РАЗДЕЛ 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Адаптированная образовательная программа профессионального обучения 16675 «Повар» составлена на основе профессионального стандарта Повар, приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н и адаптирована для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (нарушение интеллекта).

Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (с нарушением интеллекта) строится с учетом психологических и индивидуальных особенностей каждого обучающегося. Рабочие программы учебных дисциплин и практической подготовки адаптированы для обучения данной категории обучающихся на основе применения современных педагогических технологий: личностно-ориентированного образования, ИКТ, элементов проблемного обучения, на принципах индивидуализации и дифференциации.

Учебная дисциплина «Адаптивная физическая культура» направлена на адаптацию к нормальной социальной среде людей с ограниченными возможностями, преодолению психологических барьеров, препятствующих ощущению полноценной жизни, стимулированию позитивных морфофункциональных сдвигов в организме, формируя тем самым необходимые двигательные координации, физические качества и способности, направленные на жизнеобеспечение, работу по развитию и совершенствованию организма.

Обучающиеся с нарушением интеллекта - это лица, имеющие недостатки в психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Все обучающиеся с нарушением интеллекта испытывают выраженные затруднения в усвоении учебных программ в связи с :

1. психологическими особенностями:

- недоразвитие познавательных интересов и снижение познавательной активности,
- недоразвитое словесно-логическое и абстрактное мышление,
- сниженная активность мыслительной деятельности,
- замедленная скорость приема информации,
- кратковременная память,
- неустойчивое внимание,
- недоразвитие речевой деятельности, вследствие этого затруднения в воспроизведении словесного материала.

2. личностными особенностями:

- неразвитая эмоционально-волевая сфера,
- заниженная самооценка,
- недостаточный самоконтроль,
- слабость собственных намерений, большая внушаемость,
- отсутствие инициативы и самостоятельности,
- вспыльчивость и агрессивность,
- сопротивление новому и неизвестному,
- частая смена настроения.

3. поведенческими особенностями:

- высокая конфликтность,
- неадекватные поведенческие реакции,
- слабая мотивированность к межличностным контактам обуславливается незрелостью социальных мотивов и незрелостью навыков общения обучающихся.

При реализации АОП ПО предусмотрены следующие формы (варианты) адаптации образовательной программы:

- разработка индивидуальных графиков обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- включение в вариативную часть образовательных программ профессионального обучения адапционных дисциплин, позволяющих индивидуально корректировать нарушения учебных и коммуникативных умений и способствовать профессиональной и социальной адаптации обучающихся;
- выбор мест прохождения практики с учетом требований их доступности;
- выбор формы проведения практики с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья;
- использование различных форм обучения (практико-ориентированное (дуальное) обучение, дистанционное обучение, электронное обучение);
- использование методов обучения, исходя из их доступности для обучающихся инвалидов и обучающихся с ОВЗ, а также в зависимости от целей обучения, содержания обучения, исходного уровня имеющихся знаний, умений, навыков, уровня профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения;
- использование форм и методов контроля и оценки результатов обучения;
- проведение индивидуального входящего (входного) контроля для определения индивидуальных способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала у обучающихся с ОВЗ и инвалидов;
- проведение текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся с учетом ограничений их здоровья;
- информационное обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- осуществление личностного, индивидуального социального сопровождения (волонтерское движение и т.п.)
- установление особого порядка освоения дисциплины «Физическая культура» на основе соблюдения принципов здоровьесбережения и адаптивной физической культуры.

Вариант реализации адаптированной образовательной программы

- обучение в отдельной группе в увеличенные сроки обучения;
- обучение по индивидуальному графику, в том числе с использованием дистанционных образовательных технологий.

1.1. Нормативные основания для разработки АОП ПО:

- Закон Российской Федерации «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации» от 24.11.1995 №181-ФЗ (в ред. От 29.11.2021г.);
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;
- Конвенция о правах инвалидов;
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.05.2017 №06-517 «О дополнительных мерах» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации приемной кампании лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»);
- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 января 2015 № ДЛ-1/05вн «Методические рекомендации по разработке основных

профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов»;

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 декабря 2017 г. №06-2023 «Методические рекомендации по организации профориентационной работы профессиональной образовательной организации с лицами с ограничениями здоровья и инвалидностью по привлечению их на обучение по программам среднего профессионального образования и профессионального обучения»;

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 10 апреля 2020 № 05-398 «О направлении методических рекомендаций» (вместе с «Методическими рекомендациями по реализации образовательных программ среднего профессионального образования и профессионального обучения лиц с инвалидностью и ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 11 февраля 2019 №05-108 «О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости» (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)");

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью» («Разъяснения о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями и инвалидностью»);

- Письмо Министерства просвещения Российской Федерации от 31 августа 2020 г. №ДГ-1342/07 «Об организации образования лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)»;

- Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. №515 «Об утверждении методических рекомендаций по перечню рекомендуемых видов трудовой и профессиональной деятельности инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности»

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 02 июля 2013 №513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (с изменениями и дополнениями);

- Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. №438 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- Распоряжение Минпросвещения России от 20.02.2019г. №Р-93 «Об утверждении примерного Положения о психолого-педагогическом консилиуме образовательной организации».

- Распоряжение Правительства РФ от 15.10.2021 № 2900-р «Об утверждении плана мероприятий по внедрению Международной статистической классификации болезней и проблем, связанных со здоровьем, одиннадцатого пересмотра (МКБ - 11) на территории Российской Федерации на 2021 - 2024 годы»

- *Постановление главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил 2.4. 3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»*

▪ *Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 20.02.2019 № ТС-551/07 «О сопровождении образования обучающихся с ОВЗ и инвалидностью (вместе с Разъяснениями о сопровождении образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью)»*

▪ *Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 06.09.2020 № 05-1518 «*

О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по комплексному психолого-педагогическому, в том числе тьюторскому, сопровождению студентов с инвалидностью и ОВЗ, обучающихся по программам среднего профессионального образования).

▪ *Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 25.08.2022 № 07-5789 « О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по организации цикла внеурочных занятий «Разговоры о важном» для обучающихся с нарушениями слуха, зрения, речи, опорно-двигательного аппарата, с задержкой психического развития, расстройствами аутистического спектра, а также с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями) и тяжелыми множественными нарушениями развития)».*

▪ *Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н «Об утверждении профессионального стандарта по профессии Повар*

Письмо Министерства Просвещения Российской Федерации от 08.09. 2022 № 05-1597 «О направлении методических рекомендаций (вместе с Методическими рекомендациями по организации и осуществлению образовательной деятельности по программам профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития)».

1.3. Перечень сокращений, используемых в тексте АОП ПО:

ПС – профессиональный стандарт;

АОП – адаптированная образовательная программа;

ПО – профессиональное обучение;

МДК – междисциплинарный курс;

ПМ – профессиональный модуль;

ОТФ – обобщенные трудовые функции;

ТФ – трудовые функции;

ТД – трудовые действия;

ЛР – личностные результаты

Цикл ОП.00 – общепрофессиональный цикл;

Цикл А.00 – адаптационный цикл.

1.2. Требования к поступающим

К освоению адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии Повар допускаются лица с ограниченными возможностями здоровья (с различными формами умственной отсталости), не имеющие основного общего или среднего общего образования, обучавшиеся в специальных (коррекционных) школах.

Лица с ограниченными возможностями здоровья для обучения по адаптированной программе профессионального обучения должны предъявить заключение психолого-медико-педагогической комиссии, содержащее информацию о необходимых специальных условиях обучения.

РАЗДЕЛ 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКА И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ АОП ПО

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

Соответствие АОП ПО профессиональным стандартам

2.2. Виды и задачи профессиональной деятельности

2.3. Трудовые функции выпускника, формируемые в результате освоения АОП ПО

2.4. Результаты реализации АОП ПО

Описание целей и результатов

Определение результатов освоения программ профессионального обучения на основе профессионального стандарта

	Профессиональный стандарт / ЕТКС «наименование»	Программа профессионального обучения
Вид профессиональной деятельности		
Трудовая функция (профессиональная компетенция)		
ТФ 1 (обобщенная ТФ)	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	Виды деятельности: 1. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из овощей и

Трудовые действия	<p>Оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка товарных отчетов по приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>грибов. 2. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. 3. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению супов и соусов. 4. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из рыбы. 5. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению блюд из мяса и домашней птицы. 6. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению холодных блюд и закусок. 7. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению сладких блюд и напитков. 8. Выполнение вспомогательных работ по приготовлению хлебобулочных изделий. 2.3. Выпускник должен уметь:</p>
Умения	<p>Прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Оценивать расход продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проводить обучение помощника повара на рабочем месте</p> <p>Оформлять заявки, отчеты посредством специализированного программного обеспечения</p>	<p>— выполнять вспомогательные работы при изготовлении блюд и кулинарных изделий; — производить очистку, доочистку картофеля, плодов, овощей, фруктов, ягод до или после их мойки с помощью ножей и других приспособлений; — перерабатывать зелень, плоды, овощи, ягоды, картофель; — удалять дефектные экземпляры и посторонние примеси; 8</p>
Знания	<p>Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</p> <p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, и правила ухода за ними</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в организациях питания</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	<p>— осуществлять мойку овощей,</p>

	<p>Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения</p> <p>Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке</p> <p>Процессы и режимы приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии наставничества и обучения на рабочих местах</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>промывку их после очистки, доочистки; — нарезать хлеб, картофель, овощи, зелень; — размораживать рыбу, мясо, птицу; — потрошить рыбу, птицу, дичь; — выполнять разделку сельди, кильки; — обрабатывать субпродукты.</p> <p>Выпускник должен знать: — правила первичной кулинарной обработки исходного сырья и продуктов и требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов из них; — правила нарезки хлеба; — сроки и условия хранения очищенных овощей; — устройство, правила регулирования и эксплуатации хлеборезательных машин разных марок; приемы работы при ручной и машинной нарезке хлеба. 3. Документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесс</p>
<p>ТФ 2 (обобщенная ТФ)</p>	<p align="center">Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий</p>	
<p>Трудовые действия</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p> <p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p>	

	Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка	
Умения	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Использовать системы для визуализации заказов и контроля их выполнения</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p> <p>Нарезать и формовать овощи и грибы</p> <p>Подготавливать плоды для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты</p> <p>Готовить блюда и гарниры из овощей</p> <p>Готовить каши и гарниры из круп</p> <p>Готовить блюда из яиц</p> <p>Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий</p> <p>Готовить блюда из бобовых</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p>	

	<p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Готовить мучные блюда</p> <p>Готовить горячие напитки</p> <p>Готовить сладкие блюда</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	
Знания		
ТФ 3 (обобщенная ТФ)	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов</p>	

	<p>Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
--	---	--

Целевые ориентиры результатов воспитания
(для лиц с легкой степенью умственной отсталости)

Целевые ориентиры
Гражданское воспитание
<p>Знающий и принимающий свою российскую гражданскую принадлежность (идентичность) в поликультурном, многонациональном и многоконфессиональном российском обществе, в мировом сообществе.</p> <p>Понимающий сопричастность к прошлому, настоящему и будущему народа России, тысячелетней истории российской государственности на основе исторического просвещения, российского национального исторического сознания.</p> <p>Проявляющий уважение к государственным символам России, праздникам. Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод при уважении прав и свобод, законных интересов других людей.</p> <p>Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.</p> <p>Принимающий участие в жизни класса, общеобразовательной организации, в том числе самоуправления, ориентированный на участие в социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной.</p>
Патриотическое воспитание
<p>Сознающий свою национальную, этническую принадлежность, любящий свой народ, его традиции, культуру.</p> <p>Проявляющий уважение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.</p> <p>Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории и культуры своего края, своего народа, других народов России.</p> <p>Знающий и уважающий достижения нашей Родины — России в науке, искусстве, спорте, технологиях, боевые подвиги и трудовые достижения, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.</p> <p>Принимающий участие в мероприятиях патриотической направленности.</p>
Духовно-нравственное воспитание

Знающий и уважающий духовно-нравственную культуру своего народа, ориентированный на духовные ценности и нравственные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора (с учётом национальной, религиозной принадлежности).

Выражающий готовность оценивать своё поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных ценностей и норм с учётом осознания последствий поступков.

Выражающий неприятие антигуманных и асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России духовно-нравственным нормам и ценностям.

Сознающий соотношение свободы и ответственности личности в условиях индивидуального и общественного пространства, значение и ценность межнационального, межрелигиозного согласия людей, народов в России, умеющий

общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.

Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей.

Проявляющий интерес к чтению, к родному языку, русскому языку и литературе как части духовной культуры своего народа, российского общества.

Эстетическое воспитание

Выражающий понимание ценности отечественного и мирового искусства, народных традиций и народного творчества в искусстве.

Проявляющий эмоционально-чувственную восприимчивость к разным видам искусства, традициям и творчеству своего и других народов, понимание их влияния на поведение людей.

Сознающий роль художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.

Ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, в художественном творчестве.

Физическое воспитание, формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия

Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности, значение личных усилий в сохранении здоровья, знающий и соблюдающий правила безопасности, безопасного поведения, в том числе в информационной среде.

Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярную физическую активность).

Проявляющий неприятие вредных привычек (курения, употребления алкоголя, наркотиков, игровой и иных форм зависимостей), понимание их последствий, вреда для физического и психического здоровья.

Умеющий осознавать физическое и эмоциональное состояние (свое и других людей), стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.

Способный адаптироваться к меняющимся социальным, информационным и природным условиям, стрессовым ситуациям.

Трудовое воспитание

Уважающий труд, результаты своего труда, труда других людей.

Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода, в том числе на основе применения предметных знаний.

Сознающий важность трудолюбия, обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в российском обществе.

Участвующий в решении практических трудовых дел, задач (в семье, общеобразовательной организации, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такого рода деятельность.

Выражающий готовность к осознанному выбору и построению индивидуальной траектории образования и жизненных планов с учётом личных и общественных

интересов, потребностей.
Экологическое воспитание
<p>Понимающий значение и глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры человека, общества.</p> <p>Сознающий свою ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.</p> <p>Выражающий активное неприятие действий, приносящих вред природе.</p> <p>Ориентированный на применение знаний естественных и социальных наук для решения задач в области охраны природы, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.</p> <p>Участвующий в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.</p>
Ценности научного познания
<p>Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учётом индивидуальных интересов, способностей, достижений.</p> <p>Ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой.</p> <p>Развивающий навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).</p> <p>Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, исследовательской деятельности.</p>

2.5. Трудоемкость АОП ПО

Общий объем учебной нагрузки при 6-дневной неделе составляет 36 часов.

Теоретическое обучение представлено: общепрофессиональными дисциплинами в объеме 432 часов, адаптационным циклом в объеме 280 часов и профессиональными дисциплинами в объеме 260 часов. Учебная практика - 912 часов, производственная практика – 300 часов.

Предусмотрено проведение промежуточной аттестации в форме дифференцированных зачетов, по ПМ Приготовление блюд из овощей и грибов, мяса, рыбы и домашней птицы –квалификационный экзамен. Подготовка по профессии завершается квалификационным экзаменом и выдачей обучающимся свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

2.6. Срок освоения АОП ПО

Формы обучения: очная.

Нормативный срок освоения программы при очной форме получения образования: – 1 год 10 месяцев.

РАЗДЕЛ 3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ПРОЦЕССА ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ АОП ПО

- учебный план (*Приложение 1*)
- календарный учебный график; (*Приложение 2*)
- адаптированные программы учебных дисциплин **б**щепрофессионального и адаптационного циклов (*Приложение 3*)
- адаптированные программы профессиональных модулей (*Приложение.4*)
- программа по адаптивной физической культуры (*Приложение.5*)

РАЗДЕЛ 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АОП ПО

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по АОП ПО, обеспечивает организацию и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится преподавателем в процессе обучения.

Обучение по профессиональному модулю завершается экзаменом. Формы и методы текущего и итогового контроля по профессиональному модулю самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением.

Форма контроля устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Рекомендуется предусмотреть увеличение времени на подготовку к зачетам и экзаменам, а также предоставлять дополнительное время для подготовки ответа на зачете/ экзамене.

Профессиональное обучение завершается итоговой аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков программе профессионального обучения и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии *Повар*

Квалификационный экзамен независимо от обобщенных трудовых функций включает в себя *практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих.* К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений.

Лицам, успешно сдавшим квалификационный экзамен, присваивается разряд или класс, категория по результатам профессионального обучения и выдается свидетельство по профессии Тракторист

Для текущего и итогового контроля образовательными учреждениями создаются фонды оценочных средств (ФОС).

ФОС включают в себя:

- комплект оценочных средств текущего контроля, который разрабатывается по учебным дисциплинам и профессиональным модулям, преподавательским составом колледжа и включают: титульный лист; паспорт оценочных средств; описание оценочных процедур по программе;
- комплект оценочных средств по промежуточной аттестации, включает контрольно-оценочные средства для оценки освоения материала по учебным дисциплинам и профессиональным модулям;
- фонды оценочных средств по итоговой аттестации.

- материалы, обеспечивающие оценку качества освоения АОП ПО (*Приложение б*)

- текущий контроль (*Приложение 7*)
- промежуточный контроль (*Приложение.8*)
- квалификационный экзамен (*Приложение..9*)

РАЗДЕЛ 5. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СПЕЦИАЛЬНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

5.1. Кадровое обеспечение процесса обучения

В реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения участвуют преподаватели, мастера производственного обучения, социальный педагог, имеющие среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю.

Педагогические работники, участвующие в реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения, ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся с нарушениями интеллекта и учитывают их при организации образовательного процесса. Регулярно, согласно плану, педагогические работники проходят курсы повышения квалификации по вопросам обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и стажировки в профильных организациях и на предприятиях.

Требования к личности преподавателя включают в себя:

- компетентность в сфере преподаваемой дисциплины и знания специальных основ коррекционной педагогики,
- снижение уровня конфликтности,
- психологические умения (уметь управлять собой),
- творческий подход в работе,
- настойчивость, систематичность и последовательность в достижении цели.

5.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение

Учебно-методические материалы – это комплекс средств обучения и контроля, необходимых и достаточных для качественной реализации адаптированной образовательной программы профессионального обучения в соответствии с учебным планом. Учебно-методические материалы предусматривают логически последовательное изложение учебного материала программы, использование современных педагогических технологий и технических средств, позволяющих обучающимся осваивать учебный материал на доступном уровне и получать навыки по его использованию в практической деятельности.

Адаптированная программа профессионального обучения обеспечена учебно-планирующей документацией по всем дисциплинам. При проведении учебных занятий используются мультимедийные комплексы, учебные пособия, адаптированные к ограничениям здоровья обучающихся. Обучающиеся обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами (программы, учебники, учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации: для лиц с нарушениями психического развития используются тексты с иллюстрациями, мультимедийные материалы. При проведении учебных занятий педагоги используют технологии личностно-ориентированного и практико-ориентированного обучения, применяют методику поэтапного (пошагового) формирования умственных и трудовых действий, методы коррекционно-развивающего обучения, направленные на развитие познавательной деятельности обучающихся данной группы. Библиотечный фонд укомплектован электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет через электронную библиотеку «Кнорус».

Создание информационно-методических условий реализации адаптированной

образовательной программы профессионального обучения связано с развитием информационной образовательной среды колледжа.

Основными элементами информационной образовательной среды учреждения являются:

- информационно-образовательные ресурсы в виде презентаций по учебным дисциплинам и производственному обучению, тестовых заданий промежуточной аттестации;
- информационно-образовательные ресурсы на сменных носителях (открытые уроки, семинары);
- информационно-образовательные ресурсы Интернета (сайт учреждения, создание информационного центра, участие в дистанционных конкурсах).

5.3. Материально-техническое обеспечение.

Реализация программы осуществляется в учебных кабинетах теоретического обучения. Оборудование учебного кабинета: стол преподавателя, столы и стулья ученические, шкафы. Технические средства обучения: компьютер, видеопроектор, видеофильмы.

Кабинеты:

Устройства и технического обслуживания тракторов безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал
- тренажерный зал
- открытая спортивная площадка,

Залы:

- библиотека, читальный зал.

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей

Производственная практика реализуется в организациях сельско-хозяйственного профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области садовника.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть трудовыми функциями по всем обобщенным трудовым функциям /овладеть квалификационными работами и профессиональными навыками по квалификационной характеристике, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

РАЗДЕЛ 6. Требования к организации практики обучающихся в процессе реализации АОП ПО

Требования к организации образовательного процесса обучающихся с нарушением интеллекта включают в себя:

- замедленный темп ведения занятия,
- индивидуальный подход в подборе упражнений и заданий,

- проведение практических занятий,
- частую смену видов деятельности,
- применение здоровьесберегающих технологий.

Требования к отбору методов и средств обучения, обучающихся с нарушением интеллекта включают в себя:

- применение пассивных методов обучения
 - словесный (объяснение, рассказ),
 - наглядный (иллюстрация и демонстрация, яркие примеры, больше наглядности),
 - практический (многократный повтор упражнений, объясняя задание обращать внимание на ключевые слова, возможно с выводом на экран, лабораторные и практические занятия);
- применение активных методов обучения (игровые технологии, семинар);
- применение интерактивных методов обучения (тренинги учебных и социальных навыков).

Средства обучения также включают в себя:

- применение пассивных средств обучения
 - аудиовизуальные средства, компьютеры,
 - учебные пособия, словари, справочники, специальная литература,
 - практические наглядные пособия (таблицы, плакаты, модели);
- применение активных средств обучения
 - алгоритмы и обучающие программы, диапроекторы;
- применение интерактивных средств обучения
 - видеоэнциклопедии, электронные лектории, интерактивная доска SMART, аудиовизуальные учебники.

Практическая подготовка является одним из важных предметов для лиц с ОВЗ и инвалидностью. Деятельностный подход к построению процесса практической подготовки является основной характерной особенностью этого учебного предмета, что способствует формированию у обучающихся не только представлений о взаимодействии человека и окружающего мира, о роли трудовой деятельности людей в развитии общества, но и позволяет сформировать у них начальные технологические знания, важнейшие трудовые умения и навыки. Обучение строится с учетом освоения конкретных технологических операций в процессе выполнения работ. Виды практической деятельности и последовательность практических работ построены на основе постепенного увеличения степени технологической сложности выполняемых работ и с учетом возможности проявления обучающимися творческой инициативы и самостоятельности. В процессе практической подготовки осуществляется исправление недостатков познавательной деятельности: наблюдательности, воображения, речи, пространственной ориентировки, а также недостатков физического развития, особенно мелкой моторики рук. Вся работа на уроках практической подготовки должна носить целенаправленный характер, способствовать развитию самостоятельности обучающихся при выполнении заданий, подготавливать их к труду, который осуществляется на базе мастерских колледжа.

РАЗДЕЛ 7. ХАРАКТЕРИСТИКА СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ СРЕДЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩЕЙ СОЦИАЛЬНУЮ АДАПТАЦИЮ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Администрация и педагогический состав ОЦ создал гуманитарную социокультурную среду, необходимую для формирования гражданской, правовой и

профессиональной позиции соучастия, готовности всех участников образовательного процесса к общению и сотрудничеству, к способности толерантно воспринимать социальные, личностные и культурные различия. Создан комфортный социально-психологический климат атмосферы доверия и творчества, активного взаимодействия всех участников образовательного процесса.

На сайте ОЦ *создана вкладка «Доступная среда»*, где размещаются нормативные документы и вся информация по данному направлению деятельности организации.

Ведется специализированный учет инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, организовано взаимодействие со школами-интернатами города, *заключено соглашение с ПМПК*

В ОЦ организовано социально-педагогическое сопровождение инклюзивного образовательного процесса (осуществляется социально-психологической службой):

- диагностико-прогностическое сопровождение направлено на помощь в адаптации к образовательному процессу и самопроявления в ситуациях развития;
- организационно-педагогическое сопровождение организовано для помощи в разрешении возможных проблем и трудностей в освоении образовательной программы;
- психолого-педагогическое сопровождение для обучающихся инвалидов, имеющих проблемы в общении и социальной адаптации и направлено на развитие и коррекцию личности обучающегося и адекватность его профессионального становления;
- социальное сопровождение решает спектр вопросов социального характера: обеспечивает доступность и содействие в решении социальных выплат, выделения материальной помощи, стипендиальное обеспечение, помощь и забота волонтеров колледжа.

ОЦ организует внеучебную деятельность обучающихся инвалидов, вовлекая и организуя их участие в культурно-досуговых, спортивных мероприятиях, в организацию студенческого самоуправления, работу творческих объединений учебной, эстетической, культурно-исторической, патриотической направленности. В ОЦ действуют кружки разной направленности (предметные, патриотические, спортивные секции и факультативы). Ежегодно проходят творческие конкурсы, олимпиады, викторины с учетом возможностей обучающихся.

Одно из важнейших направлений деятельности по обеспечению социальной защиты - это содействие занятости и трудоустройству студентов-инвалидов и выпускников ОЦ, повышение их социальной адаптации на региональном рынке труда. ОЦ постоянно взаимодействует с работодателями, практикуя активные формы и методы работы (ярмарки вакансий, мастер-классы и обучающие семинары и др.).